Verlaufsplan *Vom Grünzeug zum Heiltee*

Stunden	Inhalt	Bemerkungen
1+2	Projekt Vorstellung, Tee kochen und verkosten, Tee teilen, Komponenten Anteil messen, Verkostung der Komponenten	Anlage eines Laborheftes, Anteil mit Karo-Methode oder Waage messen; ein Ziel: Monografien für Ausstellung
3+4	Heilwirkungen der Einzelpflanzen, Monografien erstellen,	Monografie mit Name deutsch + lateinisch; Bild; Zeichnung; Probe; Vorkommen; Wirkstoff; Heilwirkung; Anwendung, Besonderheiten;
5+6	Meilenstein, Posterpräsentation der Monografien Praktikum vorbereiten Themen für Kurzreferate und Materialien verteilen: 1. Konservierungsmethoden: -kühlen -trocknen -bestrahlen -Alkoholauszug 2. Anwendungsmethoden -trinken -einreiben -Umschläge -Salbe -gurgeln -Bad -Kissen -Inhalation 3. Geschichte 4. Anbau -biologische -konventionell -Anbaugebiete 5. Teezeremonie -japanische -friesische 6. Tee als Droge (Suchtmittel) 7. Giftwirkungen	Zwischenstand feststellen Je nach Stand der SchülerInnen die Versuche vorgeben, miteinander entwickeln oder frei entwickeln lassen
7+8	Praktikum Löslichkeit, abhängig von Temperatur, Wasserhärte, Zerteilungsgrad, Zeit	Stationenarbeit, Ergebnisse als Diagramme (evtl. Hausaufgabe)
9+10	Gemeinsame Auswertung Kurzreferate vorstellen 1	
11+12	Kurzreferate vorstellen 2 Zusatzstoffe als Lehrervortrag -optische „Teeverbesserer“ -Farbstoffe -Geschmacksstoffe	z.B. an mitgebrachten fertigen Mischungen die Komponenten auf ihre Funktion in der Mischung untersuchen
13+14 15+16 17+18	Eigene Teekreation erarbeiten, erproben, dokumentieren, verkaufsgerechte Verpackung entwickeln und fertigen	Label nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung **Abschluss: Ausstellung der Daten und Ergebnisse**

© Dr. Irene Alpes, Stefan Bernhardt, Dr. Martin Denoix, Michael Eisenmann